

СОВЕТУЕМ ПРИГОТОВИТЬ



Сырники с картофелем

Ингредиенты:

1. Творог
2. Картофель
3. Яйца
4. Мука
5. Масло растительное



Приготовление:

Вареный картофель пропускают через протирачную машину, добавляют протертый творог, сырые яйца, $\frac{2}{3}$ муки, соль и перемешивают. Полученную массу формируют, панируют в оставшейся муке и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 °С в течение 15-20 минут.